ANNO VI.

SABBATO
14 AGOSTO

N.° 20.

1847

L'AMICO DEL CONTADINO

FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA'
AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

ECONOMIA DOMESTICA

DEI PRANZI E DEL MODO DI FARNE GLI ONORI

(*continuazione*).

(Vedi li N.i 1, 3, e 12 anno corrente).

DELLE GELATE, DEL BLANC - MANGER E DELL' ASPIC.

La gelata è forse il più delicato, e certo il più elegante de' trammessi. Trasparente come il cristallo, ora limpida come l' acqua, ora tinta di rosa, or gialla come l' ambra, or variopinta come l' iride, ricevendo il gusto di tutte le frutta, l' aroma di tutti i fiori, il profumo e il sapore di tutti i liquori, dessa è uno de' piatti di cui più brilla una mensa, e nondimeno è uno de' più facili ad eseguirsi. Essa è difatti non altro che o il succo di un frutto, o uno sciloppo aromatizzato, o un liquore allungato di acqua cui si dà la consistenza voluta col mezzo della gelatina bene chiarificata, la quale affatto liquida quand' è un po' calda, si rapprende e congela mano mano che si raffredda. Il Blanc - Manger e l' Aspic, comecchè di un lavoro un po' più complicato, sono essi pure l' uno un latte di mandorla condito, l' altro un brodo tirato, consolidati colla gelatina. Quindi è che per tutti questi piatti vi è prima un' operazione generale e sempre la stessa, cioè la preparazione o la purificazione della gelatina; poi un' operazione particolare, cioè la preparazione della sostanza liquida che si vuole far rapprendere e congelare.

PREPARAZIONE E CHIARIFICAZIONE DELLA GELATINA SEMPLICE.

La gelatina si prepara o con la colla di pesce, o con la colla detta di scaglia, o con le parti gelatinose degli animali somministrate particolarmente dai piedi, o dalla testa. I piedi di vitello sono quelli che la danno più abbondante e più bianca. Per

le gelate di sciloppi o di liquori si preferisce la colla di pesce, o quella di scaglia che costa la metà di meno, perchè la purificazione ne è più facile, e la gelatina semplice riesce più limpida; ma per l'aspic, e pel blanc-manger serve assai bene, ed è anche più economica, la gelatina dei piedi di vitello.

Circa alla quantità di colla, o di piedi di vitello da impiegarsi, ciò dipende dalla grandezza dello stampo che si vuole adoperare, dalla stagione in cui si opera, e dalla forma che si vuol dare alla gelata. Vi occorrerà necessariamente più gelatina per uno stampo grande che per un piccolo; più in estate che in inverno; più per una gelata che si estrae dallo stampo, e che deve bene sostenersi sul piatto, che non per una gelata in coppa di cristallo od in chicchere. In generale un'oncia e mezza di vera colla di pesce basta per una gelata ordinaria da 12 persone; ce ne vorrà il doppio se è di scaglia; e se di vitello, ci vorranno 4 piedi. Sarà bene per altro, per chi usa imbandire meno di rado siffatte vivande, di prepararsi in una sola volta una certa quantità di gelatina per farne una gelata semplicemente zuccherata, ma priva di qualsiasi sapore speciale, e di qualsiasi aroma, e colla quale si potrà in un momento approntare ogni specie di gelata. Converrebbe ugualmente aver pronta ai bisogni una buona quantità di gelatina di vitello, che fatta nel modo che fra poco diremo, si può conservare lunghissimo tempo, per servirsene all'occorrenza per l'aspic, o pel blanc - manger.

Per preparare la gelatina semplice di colla si procede in questa maniera. Pigliasi quella quantità di colla che si crede conveniente alle proprie viste, e la si mette in molle nell'acqua tepida e purissima per alcune ore. La colla di pesce esige almeno una digestione di 12 ore, per cui bisognerà pensarci a tempo. Ammollita la colla, si getta via l'acqua, e se ne aggiunge dell'altra nella quantità di 8 bicchieri per ogni oncia di colla di pesce, e di 4 bicchieri per ogni oncia di colla di scaglia. Si fa bollire, e quando tutta la colla è bene sciolta, lasciasi freddare alquanto. Allorchè la soluzione gelatinosa è poco più che tepida, vi si mette un po' di chiara d'uovo bene sbattuta con un po' d'acqua (un bianco d'uovo basta per una libbra di colla) si rimescola tutto insieme, si rimette al fuoco; quando comincia a bollire vi si gettano dentro alcune gocce di succo di limone, e subito dopo si filtra a traverso una salvietta, o un colatojo di stamigna o di fustagno. Quest' operazione contribuisce a rendere più limpida la gelatina, ma d'ordinario si può farne a meno quando non si voglia fare una gelata senza colore. Dopo questa chiarificazione si rimette la gelatina al fuoco, e si fa rapidamente ridurre fino a che vi rimanga un bicchiere o poco più per ogni oncia di colla di pesce, e per ogni due once di colla di scaglia. Se quindi avete fatto fondere p. e. sei once di colla di pesce o dodici once dell'altra colla in 48 bicchieri d'acqua, voi dovete avere ridotta la soluzione gelatinosa a sei otto bicchieri all' incirca. Aggiungete a questa soluzione un' eguale quantità di siroppo di zucchero semplice, mescolate, e dividete il tutto in bottiglie del contenuto al più di tre bicchieri; e riponete queste ben otturate in luogo fresco per servirvene nel modo che si dirà in appresso. Come si è poc' anzi accennato, la chiarificazione della gelatina che si ottiene dalle colle del commercio, quando sieno di bella qualità, e non se ne voglia fare una gelata cristallina e senza colore, non è punto indispensabile, e per conseguenza la colla si fa di seguito sciogliere e ridurre fino alla quantità indicata, e tutto al più la si filtra per liberarla dalle fibre insolubili. Il siroppo di zucchero che vi si aggiunge deve essere molto limpido, e a questo effetto bisogna adoperarvi zucchero del più raffinato altrimenti esso impartisce alla gelatina un colore di paglia; cosa però inconcludente per le gelate che si vogliono colorare. Il modo più semplice e migliore per avere un siroppo bianco e limpido si è quello di sciogliere

fino a completa saturazione lo zucchero in una quantità di acqua eguale a due terzi della gelatina apparecchiata, e filtrare la soluzione per carta priva di colla. Se ne otterrà un siroppo eguale in quantità alla gelatina. Del resto chi non cerca la perfezione può unire a dirittura la soluzione dello zucchero alla gelatina, anche senza filtrarla.

La preparazione della gelatina di piedi si fa nel modo seguente. Si lavano i piedi di vitello dopo tagliati a pezzi, e si mettono a bollire nell'acqua senza aggiungervi sale. La quantità dell'acqua è di 8 bicchieri per ogni piede. Si lasciano bollire fino a che la loro pelle sia tutta spappolata e quasi fusa. Allora si passa per setaccio il brodo, che sarà ridotto a un sesto ed anche meno, e si lascia completamente raffreddare, per poter levarne tutto il grasso, e conoscere la forza della gelatina. Poi si fa sciogliere di nuovo e prima che sia troppo calda vi si mette il bianco d'uovo per chiarificarla come si è detto per la gelatina di colla, e si filtra ugualmente. Se la gelatina non fosse trovata abbastanza consistente si fa stringere e ridurre un altro poco fino che resti nella proporzione di un bicchiere in circa per ogni piede. Volendo conservarla per fare i *blanc - manger* vi si aggiunge il siroppo di zucchero, oppure la si mette in bottiglie senza lo sciloppo perchè possa servire anche a fare gli *aspic*.

Preparata in tal guisa la gelatina semplice, sia di colla, sia di piè di vitello, ecco in qual modo si procede per fare le *gelate*, il *blanc - manger* e l' *aspic*.

Gelata di fragole. Spremete il succo d'una libbra di fragole, e d'una mezza libbra di ribes, mettetevi un po' d'acqua tanto d'allungarne alquanto il mosto senza però renderlo insipido; lasciate riposare dodici ore; levate la schiuma, che si forma per effetto della fermentazione; filtrate, e mescolatevi due bicchieri di gelatina semplice. Per poter fare questo miscuglio, si infonde la bottiglia, che contiene la gelatina, nell'acqua calda, affinchè la gelatina si liquefaccia. Quando il tutto è mescolato, vuotatelo in uno stampo di latta. Se lo stampo non è pieno, aggiungetevi dell'acqua, e, ove occorra, anche dell'altro siroppo di zucchero per raddolcire convenientemente. Fate congelare, e poi allestitela nel modo che vi dirò fra poco. Avvertite che se la gelatina semplice non è molto consistente, bisogna metterne in maggior proporzione. Per uno stampo che contenga sei bicchieri di liquido ci vogliono 4 bicchieri di gelatina, e due del succo o liquore con cui volete aromatizzarla.

Gelatina di lamponi (framboè). Come la precedente, adoperando il succo dei lamponi nella stessa proporzione, e colla medesima preparazione.

Gelatina di arancio, o di limone. Al succo di 12 melarance o di 12 limoni allungato convenientemente coll'acqua e aromatizzato con un pezzo di zucchero fregato sulla scorza o di melarancio, o di limone, aggiungete 3 bicchieri di gelatina semplice, e se fa d'uopo dell'altro siroppo di zucchero.

Gelatina di rosolio. Mescolate 4 bicchieri di gelatina semplice con una bottiglia di rosolio, e finite di riempire lo stampo con acqua.

Le gelate si allestiscono sopra un piatto coperto di salvietta od anche senza. S'infonde un sol momento lo stampo in acqua abbastanza calda per potervi a mala pena tenere la mano; lo si ritira subito, lo si asciuga all'intorno, e lo si capovolge sul piatto con cui si è coperto, indi lo si toglie via dalla gelata che il calore ha staccato. Spesso si vede correre pel piatto un po' di gelata fusa; quella si leva succhiandola con un cannello di paglia. (*sarà continuato*).

ECONOMIA PUBBLICA

DELL' INDUSTRIA DELLA SETA

Un nostro amico al quale dobbiamo alcuni altri articoli sulla trattura della seta, ci faceva l'altro giorno le seguenti

osservazioni, le quali noi non possiamo che raccomandare ai riflessi dei nostri lettori.

L' abbondante raccolto di bozzoli fatto quest' anno nella nostra Provincia, quantunque diminuito da tante mortalità de' bachi, e da altri danni sofferti, presenta una prova manifesta che questo prodotto in un anno di esito compiuto, riuscirebbe di una quantità strabocchevole, e che non si andrebbe lontano dal vero ammettendola il doppio di quella di quest' anno. Inoltre esso prova che la coltivazione del gelso e l' educazione dei bachi furono propagate e spinte quanto bastano per ottenere un prodotto più che sufficiente in quantità, e forse eccedente il bisogno generale della consumazione, in ragione anche di un eguale progresso d'industria e di aumento di prodotto delle altre provincie setifere.

Ma a questi risultati della quantità non corrispondono però quelli della qualità. Dai seguenti fatti ci persuaderemo che molto si è fatto per estendere ed aumentare il prodotto serico; ma che non altrettanto si fece per migliorare la qualità, per cui molto ci resta a fare per raggiungerla.

In quest' anno si vide che i tre quarti di questa quantità di bozzoli erano di qualità mediocri, ordinari e scadenti coi quali non si potrà per conseguenza produrre che sete di cattiva qualità; le quali se furono finora di difficile smercio, diverranno in progresso di tempo invendibili. L' altro quarto appena si componeva di qualità buone e primarie. I primi si pagarono dai 40 ai 55 soldi e danno un prodotto di 10 a 12 libbre di cattiva seta per ogni 100 libbre di bozzoli; i secondi si pagarono dai 58 - 60 - 65 - 70 e sino 75 soldi per libbra e danno un prodotto di 14 - 15 - 16 e sino 17 libbre di buona seta sullo stesso peso. Ora chi non vede i vantaggi che ne derivano dall' acquisto e filatura de' buoni bozzoli risparmiando combustibile, mano d' opera, tempo e spese in confronto dei cattivi? Chi non vede il maggior compenso nella qualità migliore della seta e nella facilità dello smercio di essa?

Perchè dunque questi tre quarti di bozzoli inferiori non si possono ottenere di buona qualità? Tutti convengono che la qualità nostrana, quella cioè che ha una forma ovale, ch' è cedevole facilmente compressa colle dita, dà un filo di seta pesante, ruvido, peloso, e che per quanto si faccia non si può mai ottenere una seta distinta. Qual può essere la ragione per cui si continua ad educare quella pessima qualità, piuttostochè quella di Brianza, o di Francia, che sono eccellenti? Chi mai vorrà dar retta a coloro che si ostinano di credere che colla nostra foglia non riesca che quella semente? Pur troppo molto si è discusso su questo proposito, e molti tuttavia discutono sulla buona o cattiva riuscita de' bozzoli attribuendola alla qualità della semente, chi alla qualità della foglia, chi ad altre cause. E mentre si discute, si chiude gli occhi per non vedere i fatti i più decisivi. Ogni qualità di semente può dare bozzoli più o meno buoni, più o meno cattivi secondo che sono bene o male allevati i bachi. Quando considereremo che le migliori qualità di bozzoli provengono dalle bigattiere e dai locali dove sono tenuti con buon metodo; quando vedesi in moltitudine di casi una stessa ed eguale semente, nello stesso paese, e colla stessa qualità di foglia, dare ad un diligente coltivatore un ottimo risultato tanto in quantità che in qualità, e ad un altro un cattivo prodotto, non dovremo tosto convincerci che la buona o cattiva riuscita de' bozzoli deriva essenzialmente dal buono o cattivo metodo di educazione? Perciò non sarà mai abbastanza raccomandato ed inculcato ai proprietari padroni coltivatori di adottare i migliori metodi non solo per essi, ma per farli pure adottare e seguire dai coloni e villici, siccome quelli che formano la grande massa delle partite, e che idioti ed ostinati nei loro principj, hanno più bisogno d' insegnamento e di perseverante diligenza. Sarebbe però da desiderarsi che vi fosse

un qualche premio il quale valesse ad incoraggiare i coltivatori de' bachi, come sono quelli istituiti dalla Camera di Commercio alle migliori filature di seta, i quali recarono grandi effetti. Converrebbe che questi fossero molti, due o tre per ciascun paese; ed allora si vedrebbesi nascere una grande emulazione per conseguirli. Ma i premj non bastano, converrebbe che fossero delle istituzioni teoriche e pratiche d'insegnamento, le quali valessero a propagare e rendere più comune la istruzione pubblica di questo ramo d'industria. E i maestri dovrebbero essere i padroni possidenti nella loro bigattiera, dove i giovani apprenderebbero le buone pratiche. Abbiamo lodevoli esempi di questo insegnamento; ed ora vediamo de' coloni che educano i loro bachi con tanta attenzione e con tanta istruzione che di meglio non si può desiderare. Convien solo che questi parziali tentativi si facciano generali.

Poco diremo dei trattori e delle tratture di seta; imperciocchè la condizione del commercio serico di questi anni decorsi, e quella più stringente e minacciosa dell'anno presente, deve farli esperti ch'è necessario di traggere ottime sete per poterle smerciare, che senza ciò la concorrenza delle sete francesi, delle piemontesi e di qualche altro paese d'Italia superiori in qualità alle nostre, farà rifiutare queste nostre sulle piazze di consumo, per preferire le altre migliori. Che se è vero che si abbia fatto alcuni passi verso il miglioramento, è altrettanto vero che moltissimi rimangono a farsene, e che perciò tutte le cure devono esser rivolte a raggiungere quel perfezionamento ch'è tanto desiderabile. Si osserva che molti trattori riformano le loro tratture, ma quasi nessuno sostituisce i meccanismi moderni come sarebbe il *sans-mariage*, ed altre utili innovazioni. Ma ancora i meccanismi non bastano, vi si vogliono istituzioni d'insegnamento come sono in Francia, come erano in Lucca, come sono in qualch'altro paese. Insomma le sole istruzioni, le sole esperienze possono fare progredire questa industria.

SUL MODO DI PROSPERARE L'AGRICOLTURA E L'INDUSTRIA

„ Il buon esempio di un uomo solo
„ non si estende, che per un brevissimo raggio intorno a lui ....
„ E quello scrittore il quale sorge,
„ può esser sicuro convenire a
„ tutti le sue dottrine ?

In tutte le operazioni degli uomini ben poche trovansene, le quali abbiano la loro spinta dal solo fine della gloria. La società vuole essere guidata dal principio dell'interesse, e vuole d'altra parte, che cotesto principio sia svolto con chiarezza più che matematica, onde vi si appigli. — Per il che non si avranno mai immegliamenti nell'agricoltura, come non si avrà mai immegliamento in alcuna parte delle umane cose, allora quando quelle mutazioni che ad un sistema antico e predominante son di mestieri che si facciano, non si vengano a mostrare nella loro pratica utilità.

Nè queste potranno ottenersi dall'individuo, nè da quel picciol numero di persone, che suol destinarsi a tale o tale altro ufizio. Costoro non soglion prendere di mira, che o la scienza in generale, o qualche specialità di essa, la quale non arreca giovamento se non in quelle condizioni particolari, dalle quali si prese mossa.

Affinchè una istituzione prosperi la agricoltura, e l'industria, occorre ben saggia, e determinata scelta di mezzi, onde l'utile, ed il bello, il più che universalmente si possa, sia, e con esattezza, cercato; eliminando i pregiudizj per lo spesso tramandati in una genia ignorante, la quale non vedendo di presente le impronte del vero, si piega con facilezza all'errore.

A tanto ottenere, io son portato a credere, che l'espediente unico debba prender capo da più alta sorgente, che non è la semplice istruzione del lavoriere, (la quale in vero pare ancora impossibile ottenerla) o le massime che ci vengon fornite da' libri, le quali, tutto che belle nelle astrazioni, sovente si rendono inapplicabili: ma vo' dire a ciò occorrere una riforma fondamentale d'istituzione.

E quivi io intendo di quella, la quale coordinando le disparate intraprese che tutto giorno van facendosi, costituisca un assieme, che risponda per ogni lato al suo fine. — Conosce ognuno quanto debbasi aver grado all'ultima metà dello scorso secolo per le istituzioni delle società Agrarie ed Economiche; coteste però non hanno additato che la via ad una istituzione più ampia, la quale prenda le sue radici nello Stato. — In fatto di scienze sperimentali occorrono giornaliere e svariate operazioni; perciocchè spesso quel risultato, che si è avuto da uno sperimento, non si ha la seconda volta, e la certezza che tal fiata s'induce dalla sperienza non è infine che una probabilità, la quale, è sempre in ragion del numero de' casi osservati, paragonato al numero de' casi osservabili. — Or cotesti risultati di continuate osservazioni, ed esse stesse, sono impresa propria dello Stato, il quale avendo facilità di commercio cogli altri, potrà corrispondersi in tutto che gli farà di mestieri, comunicarsi quelli strumenti di cui non basta la descrizione, ma ne occorrono i modelli; a dar principio agli sperimenti, onde sappiasi, e ciò che debba farsi, e come. — Siffatti principj ritenuti, le condizioni principali di una tale istituzione sono:

1. Che ogni governo faccia triangolare il proprio territorio, nel rapporto delle Provincie, Città, Comuni. La qual cosa, vuolsi dire in onor del nostro, sebbene ad altro scopo, già vedesi cominciata in Napoli, per gl' Ingegneri del Reale officio Topografico, ed in Lombardia è già eseguita perla formazione del Catasto.

2. Che ogni comune levi la pianta di ciascun fondo, sia in ragion della contrada, che della denominazione, nella quale sia esposto alla spicciolata lo stato del terreno, della coltura, del reddito.

3. Che ogni comune abbia una deputazione, la quale faccia un esatto ragguaglio dello stato annuale della coltura, e dell'industria di ciascun fondo, esaminando nelle sue cagioni il progresso, od il regresso di essi.

4. Che la capitale dello stato abbia una commessione di Agronomi ed Economi, alla quale, le deputazioni comunali debbano render conto de' risultamenti da essi tenuti, a fine che essa, prendendo in esame le cause del regresso da quelle deputazioni rapportate, e giudicandone della giustezza, arrechi quei rimedj, che la scienza le potrà somministrare, ed allora che vedrà un progresso considerevole, accordi ancora de' premj.

5. Che da ultimo, se è dessa una verità, che la gloria, la prosperevolezza dello stato, emerge da ben regolati ordinamenti intorno all'agricoltura, ed alla industria, ogni governo convien che appresti, e soccorso e tutela.

Le quali tutte cose così avendosi, non pare che l'agricoltura, e l'industria potesse attender di vantaggio pel suo aumento. Perocchè in cotal guisa non solo là, ove le sue condizioni sono svolte, si porterà immegliamento, con quella studiata esperienza, e facilità nella comunicazione de' novelli trovati, la quale eccitando la energia dell'ingegno con una nobile emulazione, mentre che ci sprona, non ci rende servi della mano, o dell'ingegno dello straniero: ma poichè si è avuta adequata conoscenza de' terreni la produce tuttavia in quelli dove, o l'insalubrità dell'aria, o la ritrosia del suolo,

od altre ragioni locali, non ancora gli han dato provare i benefici effetti della mano industre dell' uomo, destinata dall' Eterno a porger testimonianza dell' alta sapienza di Lui. Quelle colonie Agrarie, in ogni punto rimeritano la benevoglienza del mondo civilito, le quali offrono commoda vita come nel progetto del barone di Morogues, a quei cotanti che son costretti a languir nella fame colle loro famiglie, o accattare un quotidiano e scarso pane. Ed inoltre, potrà con più solide basi ottenersi quel prestito agrario, che per ora pare appena che adombrasse la realità.

Ecco adunque in cotal guisa, come quotidianamente verrebbe prosperandosi la condizione delle terre, assicurato al misero giornaliere un frutto del suo lavoro, mostrandogli la via, perchè sempreppiù col minimo travaglio, e dispendio minore ottenga quei che forse conseguir non può ora, che con dure fatiche e grave spesa; a diminuirsi la classe dei poveri, rendendoli utili ed a loro stessi, ed alla società; ed infine, ed apprestarsi un profitto alla scienza, la quale allora che ne porge i principj, ne riceve utili, e continue osservazioni.

S. Carbonelli.

VARIETÀ

BIBLIOGRAFIA FRIULANA

In occasione dell' Ingresso dell' Ill. e Rev. Mons. Zaccaria Bricito *alla Sede Arcivescovile di Udine.*

Monografie Friulane = *Udine nel* 1846. = Idili di Pieri Zorut. = *Inaugurazione dell' Illustr. e Rev. Mons.* Zaccaria Bricito *alla Sede Arcivescovile di* Udine.

Ecco quattro produzioni di patria letteratura, le quali e per l' intendimento loro, e per le cose di cui trattano, e per l' intrinseco valore letterario, attestano altamente come la nostra Provincia a niun' altra sia seconda per colti ingegni, per animi gentili, per amore del bello e del buono.

La prima, oltre all' essere come edizione un pregevole lavoro che fa grande onore alla Tipografia Vendrame e alla Litografia Berletti ambedue di Udine, è altresì, e più ancora, commendevole per la materia, perchè è un' interessante illustrazione di varii paesi e luoghi del Friuli, e di alcune epoche della storia di esso, che è forse fra tutte le storie la più ignorata. Essendo questo libro dedicato a Mons. Arcivescovo, di cui porta in fronte il ritratto, fu savio e gentile pensiero d' illustrare quella parte del Friuli che il nuovo Prelato avea a percorrere nella sua venuta in Udine, estendendo l' illustrazione a Cividale e ad Aquileja siccome antiche sedi de' Patriarchi e antiche città dominatrici. Varii autori trapassati e viventi contribuirono a queste monografie, delle quali una nuova serie ci è promessa per l' anno venturo; nè io posso far a meno di congratularmi coi viventi per il modo serbato nell' esposizione delle dotte loro ricerche storico - statistiche, esposizione, che senza punto trascurare importanti particolari, è rapida, concisa, colorita, in una parola ben diversa dal solito fare nojoso e stucchevole delle Cronache di Provincia. Nè minor lode vuolsi concedere agli editori Mons. Canonico Tommadini, e sig. Giuseppe Bonturini, per la scelta degli argomenti e degli scrittori, per l' accurata edizione, per la dedica del libro, e per la destinazione di esso a beneficio degli orfanelli.

La seconda produzione è una lettera del sig. Dottor Giacomo Zambelli Chirurgo visitatore dell' asilo di carità e dell' ospizio delle Derelitte, tutta spirante quell' amor patrio e quel vivo desiderio del bene che scaldano non solo la penna, ma ed anche le azioni dell' autore. Da questa lettera si desume quanto gli Udinesi e i savii e zelanti Rettori di quel nobile Municipio hanno fin' ora operato pel lustro civile nonchè materiale di quest' inclita città, quanto stanno operando, e quanto da loro si aspetta a compimento; il che non è tanto un desiderio dello scrittore, quanto

una implicita promessa argomentata dal fatto, della quale sono mallevadori il passato ed il presente.

La terza produzione è un Idilio pastorale scritto in vernacolo dal nostro Poeta Pietro Zorut, la cui musa solitamente faceta, s'abbandona pure talvolta a melanconiche e sublimi ispirazioni. Tale si è il proemio di quest'Idilio, e tale è nella sua schietta semplicità il dialogo fra i due Pastori fidanzati che cantano le laudi del degno Arcivescovo, dialogo in cui senti distinto l'idioma contadinesco da quello della classe colta, il dialetto, direi quasi, del dialetto.

La quarta è una collana di Epigrafi di buono stile in onore del nuovo Arcivescovo, create dal sig. Carlo Alessandro Carnier, che troppo modesto non osò offrirle al pubblico in grandi caratteri nel dì solenne dell'ingresso, e ne fece una parca edizione da distribuirsi ai suoi più benevoli. Io riparerò a questa penuria, se lo consente l'autore, pubblicando ne' seguenti fogli di questo mio Giornale le dodici epigrafi che da lui si figuravano disposte ne' varii siti della città a celebrazione del fausto avvenimento.

Queste sono per quanto è a mia cognizione le cose più spettabili in materia di letteratura che sieno uscite a questi giorni in Udine, nè si diranno poche osservando più l'importanza loro che il numero. Di altri molti e splendidi segni con cui gli Udinesi dimostrarono unanimi al loro Arcivescovo il vivo affetto e la figliale riverenza de' loro cuori, io non dirò, prima perchè presi solo ad accennare cose bibliografiche, e poi perchè altri, che ne fu testimonio e ammiratore, ne fece già elegante descrizione ne' pregressi numeri. Bensì se non mi trattenesse un delicato sentimento verso l'egregia Bassano, inconsolabile di vedersi tolto il suo illustre concittadino, e l'amoroso Padre, ora divenuto concittadino e Padre nostro, io sarei tentato, e lo farei volentieri, di annoverare fra le cose patrie, non dirò già quel tenero e commovente addio di lui a' Bassanesi, che sarebbe a dir vero troppo grande e sfacciato usurpo, sì almeno la Pastorale che è fatta per noi, e che certo sarebbe la più splendida corona alle sullodate produzioni.

Nell'occasione d'avvenimento che commosse tutto il Friuli; avvenimento se altro mai felicissimo, perchè soddisfa i voti di tutti, e apre i cuori alle più care speranze, *l'Amico del Contadino* che prende parte a tutti gl' interessi di questa Provincia, poteva mai starsene silenzioso mentre da ogni petto esce una voce festosa che grida il ben venuto a Monsignore Zaccaria Bricito Arcivescovo di Udine, cui una fama non menzognera proclama uno de' più addottrinati, de' più gentili e virtuosi pastori? Senonchè come poteva osare di levarsi all' altezza di tanto soggetto un umile Giornale avvezzo soltanto a rivoltare la gleba? Gli si perdoni adunque se timoroso di uscire dal suo ufficio, si limitò a fare una semplice menzione bibliografica delle cose letterarie fatte in onore di sì illustre Prelato. E valga questo poco, già superiore alle sue mansioni e alle sue forze, come una buona intenzione di pagare anch'esso indirettamente il suo obolo di reverenza e di lode a quell' ottimo da cui la civiltà friulana, e con essa l'agricoltura e le arti che ne formano la base e i sostegni materiali, aspettano un soffio di nuova vita, e un nuovo sprone al progresso.

GHERARDO FRESCHI COMP.

CONDIZIONI DELL' ASSOCIAZIONE

L' Amico del Contadino principia in Aprile e termina in Marzo di cadaun anno.

Si calcola rinnovata l' associazione per l' annata susseguente, ove prima del 15 Marzo non venga recessa.

Per chi riceve il Giornale immediatamente dalla *Tipografia e Libreria dell' Amico del Contadino* in S. Vito, e dalle *Librerie* di Portogruaro e Pordenone, il prezzo anticipato dell' annua associazione è di Austr. L. 6.90. — Per chi lo riceve *franco* a mezzo della Posta, è di Austr. L. 8.90. — Ogni altro recapito, o mezzo di spedizione, sta a carico del Socio. Le associazioni si ricevono presso i principali Librai, nonchè presso gli II. RR. Ufficj Postali, e presso la Tipografia e Librerie sopraindicate.

Le lettere, e i gruppi vorranno essere mandati franchi: *Alla Tipografia e Libreria dell' Amico del Contadino in San-Vito.*

L' Amico del Contadino fa cambj con qualunque giornale nazionale od estero.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL' AMICO DEL CONTADINO.